

Omavalvonta / Johanna-koti keittiö

1.Vastaanottotarkastus ja mahdollinen reklamointi

2. Oikea varastointi

- maito- ja maitotaloustuotteet +6 C
- liha- ja lihatuotteet +4 - +6 C
- kala +1 - +3 C
- vihannes, hedelmät +7 – 10 C
- pakasteet -18 C

3. Elintarvikkeiden valmistusta ja käsittelyä koskevat

lämpötilasuositukset

- kuumentamalla valm. elintarvike väh. + 70 C
- siipikarjan liha + 75 C
- kuumana tarjottava elintarvike + 60 C

Jäähdytys

- ruoka jäähdytetään alle neljässä h:ssa + 8 C

Uudelleen kuumennus, vähintään + 70 C

Uuudelleen kuumennus, siipikarja, väh. + 75 C

Ruokien lämpötilamittaus suoritetaan päivittäin ja kirjataan viikoittain. Noutopöydän lämpöaltaan lämpötila on vähintään + 75 C

Salaatit, jälkiruuat ja maitotuotteet enint. +12 c

Erityisruokavaliot valmistetaan erillään muista ruoka-aineista.

Keittiötyössä työntekijä on pukeutunut työasuun sekä turvallisiin työjalkineisiin, joita käytetään ainoastaan työpaikalla. Samoin käytetään hiukset peittävää päähinettä.

Kertakäyttökäsineitä käytetään suojaamaan mahdollisilta mikrobeilta.

Käsineet tulee vaihtaa riittävän usein, varsinkin jos koskettaa kahvoja tai muita pintoja, työvälineitä tai esim. rahaa.

Jokaisella keittiötyötä tekevällä oltava voimassa oleva hygieniatodistus.

Salmonellatodistus toimitettava silloin, kun työsuhde kestää vähintään kuukauden. Tarkastus tehdään työhöntullessa ja palattaessa vähintään neljän vuorokauden mittaiselta matkalta pohjoismaiden ulkopuolelle.

Uuden työntekijän työhönsijoitustarkastus suoritetaan työterveysasemalla.

Terveystarkastajan neuvonta- ja kontrollikäynnit luovat turvallisuutta ja auttavat pulmien ratkaisussa yhdessä henkilöstön kanssa.